

VareseNews

Per la Gioeubia pronti 120 chili di risotto e 40 chili di luganega

Pubblicato: Martedì 23 Gennaio 2018



Dal 1984 è l'appuntamento per eccellenza ogni fine gennaio, nei giorni più freddi dell'anno, quelli della Merla. **Il falò della Giubbiana** è un'antica tradizione contadina, riscoperta e valorizzata a Gallarate dalla **Pro Loco** del presidente Vittorio Pizzolato.

Quest'anno sarà l'oratorio di Arnate ad ospitare il rogo: l'appuntamento è **giovedì 25** a partire dalle 20, quando saranno serviti i primi piatti fumanti di risotto e luganega, vero e proprio marchio di fabbrica di questa manifestazione.

Lo chef **Norberto Rech**, coadiuvato da un nutrito gruppo di cuochi volontari, è pronto a gettare nel pentolone dei record **120 chili di riso e 40 chili di luganega, "innaffiati" da 40 litri** di pregiatissimo e gustosissimo **brodo a base di carne**, pollo verdure e aromi vari. Già pronti anche il sindaco Andrea Cassani e gli assessori della sua giunta che, per l'occasione, daranno una mano a servire i gallaratesi. **Immane anche il vin brulè bollente** che scaldierà i presenti in attesa dell'accensione del falò prevista dopo le 21.

Risotto ma non solo: negli stand sarà possibile trovare anche il classico panino con la salamella e le chiacchiere insieme ad altri dolci vari ed assortiti. Di più, perché la Pro Loco ha in serbo **una sorpresa per i bambini**, lasciata per loro dalla Befana lo scorso 6 gennaio. E creare la giusta atmosfera ci penserà infine **la banda di Crenna** che con le sue note accompagnerà l'intera serata.



il fantoccio allestito ad Arnate

Il fantoccio della strega che, in base alla leggenda, viene dato alle fiamme per scacciare i mali dell'inverno e per propiziare abbondanti raccolti, è stato realizzato dal gruppo dell'oratorio. Come sempre le fiamme saranno tenute sotto controllo dai **vigili del fuoco del distaccamento del Sempione**.

In caso di maltempo, la manifestazione avrà luogo sabato 27 sempre alle 21 e sempre all'oratorio di Arnate.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it